

STARTERS -----|

APPETIZER 7

Ofenfrisches Gaucho-Brot, Gewürzmischung,
Butter, etwas Rauchiges & Aufstrich ^{AGOM}

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen,
eingelegte Zwiebel & Chili ^{ADGMO} 22

+ Black Tiger Garnele ^B 10

+ Gänseleber 10

SASHIMI VOM ROTEN CARABINERO 24

Mango, Gurke, Jungzwiebel, Yuzu-Ponzu,
Sesam & Sriracha ^{BCDF}

BURRATA 21

Ochsenherz-Tomaten, gegrillter Pfirsich,
Basilikum-Frischkäse & Focaccia ^{AGLM}

SOUPS -----|

GELBE

TOMATENSCHAUMSUPPE 13

Salsa Verde, Jakobsmuschel &
Piment d'Espelette ^{LOR}

RINDERKRAFTSUPPE 11

Grießklößchen, Wurzelgemüse,
Sherry & Schnittlauch ^{ACLO}

SALADS -----|

GARTENSALAT

VOM VIKTUALIENMARKT 12

Kartoffeln, Speck, geröstete Pfifferlinge,
Apfelessig, Kürbiskernöl &
geröstete Kürbiskerne ^{MO}

CAESAR SALAD 10

Original Cipriani-Dressing,
Croûtons & Grana ^{ADGMO}



Ofenfrisches Brot & Butter | € 3,50

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal | Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

*Wir bitten Sie höflichst um Beachtung,
dass wir Kartenzahlung bevorzugen. Danke!*

EL GAUCHO

Nice to meet you!

HEIMISCHES DRY AGED BEEF

Unser Dry Aged Beef stammt zu 100% von unseren erlesenen Vertragspartnern aus Österreich. Es wird mindestens 28 Tage trocken gereift und landet somit in bestmöglicher Qualität mit seinem einzigartigen und unverkennbaren Geschmack auf Ihrem Teller.

PORTERHOUSE STEAK | T-BONE STEAK | RUMP STEAK

RIBEYE STEAK | TOMAHAWK pro 100g 17

EL GAUCHO PREMIUM BEEF

HUFT STEAK

200 Gramm	25
300 Gramm	35
400 Gramm <i>Churrasco</i>	48

RUMP STEAK

300 Gramm	40
400 Gramm	48
400 Gramm <i>Churrasco</i>	50

RIBEYE STEAK

300 Gramm	43
400 Gramm	48

FILET STEAK

150 Gramm	34
250 Gramm	48
350 Gramm	58
350 Gramm <i>Churrasco</i>	59

300G GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump & Ribeye	39
----------------------------	----

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	46
--	----

CHURRASCO ist ein dünner Spezialschnitt mit Petersilien-Knoblauch-Marinade.

THE BUTCHER'S SPECIAL

TIRA DE CUADRIL 600g / 800g 63 / 84

Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Stück Huftsteak der Breite nach dünn aufgeschnitten und mit unserer Churrasco Marinade verfeinert. Das Steak hat dadurch eine größere Auflage am Grill, eine kürzere Garzeit und ist noch saftiger!

PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. SOFT SHELL CRAB ^{AB}	10
1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER	10
1 Stk. BLACK TIGER GARNELE vom Grill	10
1 Stk. SPIEGELEI ^C	3
mit BUTTER „A LA PIMIENTA“ ^{GM}	4

UNSERE SIGNATURE CUTS

QUEEN'S CUT 44

Dry Aged, 280g



Bei diesem Cut vom Dry Aged Beef wird das Filet von zwei Seiten vom Knochen eingerahmt. Es ist etwas Einzigartiges und wird exklusiv im el Gaucho geboten. Butterweich im Biss, kräftig im Geschmack und sagenhaft saftig setzt es dem Steakgenuss die Krone auf.

KING'S CUT 73 / 86

600g / 800g



Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.

RIBEYE A LA PIMIENTA 51

400g



Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeye Steak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.

TIRA DE ANCHO RIBEYE 73 / 86

600g / 800g



Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Ribeye Stück der Breite nach dünn aufgeschnitten, sodass die Fleischteile, die dieses Steak rund um das Fettagge vereint, perfekt genossen werden können.

SIDES -----|

ALLERHAND BOHNEN mit Speck ^{GP}	6,5
KARTOFFELPÜREE mit Röstzwiebel & Schnittlauch ^{AG}	6,5
GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE	6,5
PIFFERLING-RISONI mit Parmesan und jungen Erbsen ^{ACFGLM}	6,5
HUMITA originale Maistasche ^G	6,5
EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI ^{ACGLO}	7,5
ORIGINAL STEAK FRIES	6,5
GEGRILLTE BIO-KAROTTE mit Pinienkernen & Karottengrün ^G	6,5
PIMIENTOS DE PADRON mit Maldonsalz	6,5
BIO-OFENKARTOFFEL mit Sour Cream & Schnittlauch ^G + Speck <i>oder</i> Bergkäse ^G	5,5 je +1,5

SAUCES -----|

PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO}	4
SAUCE BÉARNAISE ^{CGLMO}	4
SRIRACHA-MAYO , extra-scharf ^C	4
GAUCHO CHIMICHURRI , scharf ^{MO}	4
TRÜFFELMAYO , vegan	4
KRÄUTERBUTTER , aufgeschlagen ^G	3
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ ^O	4
KRÄUTERSENF ^G	3

SPECIALS -----|

GEGRILLTES SPITZKRAUT	26
Chili, Soja, Miso, Kartoffelpüree & Röstzwiebel ^{AFG}	
SEEZUNGE IM GANZEN	42
Zitronen-Kapernbutter, Rosmarinerdäpfel & grüner Salat ^{DGLMO}	
MAISHÄHNCHENBRUST	29
Pfifferling-Risoni, Parmesan, junge Erbsen & Salsa Verde ^{ACFGLM}	
GEGRILLTE LAMMCHOPS	36
allerhand Bohnen mit Speck, Humita & Jus ^{GLOP}	
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZELN	35
Pfifferling-Pappardelle & Gartenkresse ^{ACGLO}	
EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER	26
Salat, eingelegte Gurken, Speck, Sriracha-Mayo & Steak Fries ^{ACGO}	